

# PAD TATAR

mit Auberginen, Pesto und Limette

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 25 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
1 EL Chia- oder Leinsamen  
Basilikum Pesto  
1 Limette  
2 Fleischtomaten  
1 kleine rote Zwiebel  
1 Cocktailtomatenrispe  
1 Aubergine  
Olivenöl  
Sherry Essig  
Salz & Pfeffer



## ZUBEREITUNG:

1. Pad grillen, klein würfeln 5x5mm und mit klein gewürfelten Tomaten und fein gehackter Zwiebel vermengen
2. 1 EL Chia- oder Leinsamen zugeben und mit Sherry Essig, Basilikum Pesto, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken
3. Cocktailtomaten waschen und abtropfen lassen
4. Aubergine in lange Streifen schneiden, salzen und beide Seiten bei mittlerer Hitze grillen (ca. 5min)
5. Tomaten mit Olivenöl einstreichen und mitgrillen
6. Gegrillte Aubergine auf einen Teller geben, in der Mitte das Tatar platzieren
7. 1 EL Basilikum Pesto mit 1 EL Olivenöl anrühren und über die Aubergine träufeln
8. dazu Weißbrot und Wein servieren